

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 14 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1990	ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 173

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

(1)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 449

Ωρολόγιο και αναλυτικό πρόγραμμα Α' και Β' τάξεων της ημερήσιας Τεχνικής - Επαγγελματικής Σχολής Ιωαννίνων Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης με ειδικότητα Τεχνιτών Τυροκομίας - Γαλακτομίας, αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των άρθρων 9 (παρ. 9, περ. δ), 24 (παρ. 2 περ. γ) και 86 (παρ. 3 και 5) του Ν. 1566/1985 «Δομή και λειτουργία της Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και άλλες διατάξεις» (Α 167).

2. Την με αρ. 11/1990 πρόταση του Παιδαγωγικού Ινστιτούτου.

3. Την αρ. /1990 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας με πρόταση των Υπουργών Γεωργίας και Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, αποφασίζουμε:

Άρθρο μόνο.

1. Τα διδασκόμενα μαθήματα και οι αντίστοιχες ώρες της εβδομαδιαίας διδασκαλίας τους στην πρώτη (Α') τάξη της ημερήσιας Τεχνικής - Επαγγελματικής Σχολής με ειδικότητα Τεχνιτών Τυροκομίας - Γαλακτομίας, αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας ορίζονται ως εξής:

Α' ΤΑΞΗ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΕΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ	Ώρες την εβδομάδα
Νέα Ελληνικά	2
Μαθηματικά	2
Φυσική	1
Ξένη Γλώσσα (Αγγλικά)	1
Σύνολο ωρών μαθημάτων γενικής παιδείας	6
ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	
Γαλακτοπαραγωγή	2
Γενική τυροκομία	3
Γεωργική οικονομία - Χρήση Η/Υ	2
Γαλακτοκομία	3
Χημεία γάλακτος	2
Εργαστήριο γαλακτοκομίας	10
Εργαστήριο γαλακτοπαραγωγής	1
Εργαστήριο γεωργικής οικονομίας - Χρήση Η/Υ	1
Σύνολο ωρών μαθημάτων ειδικότητας	24
Γενικό σύνολο ωρών	30

Το αναλυτικό πρόγραμμα των μαθημάτων γενικής παιδείας της πρώτης (Α') τάξης της ημερήσιας Τεχνικής - Επαγγελματικής Σχολής με ειδικότητα Τεχνιτών Τυροκομίας - Γαλακτομίας, αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας είναι το ίδιο με αυτό που κάθε φορά ορίζεται για τα ομώνυμα μαθήματα της πρώτης (Α')τάξης των ημερήσιων Τεχνικών - Επαγγελματικών Σχολών του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων.

Το αναλυτικό πρόγραμμα των μαθημάτων ειδικότητας της πρώτης (Α') τάξης της ημερήσιας Τεχνικής - Επαγγελματικής Σχολής με ειδικότητα Τεχνιτών Τυροκομίας - Γαλακτομίας, αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας έχει ως εξής:

(1). ΜΑΘΗΜΑ : ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΤΑΞΗ Α' : 2 ώρες την εβδομάδα

Α. Εισαγωγή

Β. Φυλές γαλακτοπαραγωγών αγελάδων και αιγοπροβάτων

Γ. Σχηματισμός γαλακτοπαραγωγού ποιμνίου

Δ. Μέθοδοι παραγωγής - Ενσταυλισμός

Ε. Σκεύη και μέσα

ΣΤ. Διατροφή γαλακτοπαραγωγών αγελάδων και αιγοπροβάτων.

- Ανατομία και φυσιολογία πεπτικού συστήματος μηρυκαστικών:

α) Συντήρηση

β) Παραγωγή

γ) Καταρτισμός σιτηρέσιων

δ) Έλεγχος αποδόσεων.
Ζ. Αναπαραγωγή
1. Ανατομία και φυσιολογία του αναπαραγωγικού συστήματος
2. Συστήματα αναπαραγωγής
3. Συστήματα οχείας
4. Γενετική βελτίωση
5. Τεχνητή σπερματέγχυση:
α) Μεταφορά εμβρύων
β) Αύξηση πολυδυμίας
6. Κυοφορία
7. Τοκετός
8. Σύντομος απογαλακτισμός:
α) Ανατροφή νεογεννήτων.
Η. Ζώα στη μη παραγωγική φάση
Θ. Ζώα αναπαραγωγής
Ι. Υγιεινή ποιμνίου
ΙΑ. Διατήρηση ποιμνίου:
1. Ευνουχισμός
2. Σήμανση
3. Εμβολιασμός
4. Τεχνητός Θηλασμός
5. Διάφορες τεχνικές.
ΙΒ. Άρμεγμα
ΙΓ. Χειρισμός και διακίνηση του γάλακτος
ΙΔ' Σύστημα παραγωγής
ΙΕ. Κόστος παραγωγής.

(2). ΜΑΘΗΜΑ : ΓΕΝΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

ΤΑΞΗ Α'. 3 ώρες την εβδομάδα

Α. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ
1. Ιστορία της τυροκομίας
2. Παραγωγή και κατανάλωση τυριών
3. Θρεπτική αξία τυριών
4. Ταξινόμηση τυριών.
Β. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ
1. Γάλα
2. Πυτιά
3. Καλλιέργειες
4. Χλωριούχο ασβέστιο
5. Χρωστικές και άλλα προσθετικά που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή και συντήρηση τυριών.
Γ. ΤΥΡΟΚΟΜΗΣΗ
1. Πήξη γάλακτος
2. Διαίρεση τυροπήγματος
3. Στράγγισμα
4. Αναθέρμανση
5. Εξαγωγή του τυροπήγματος, τοποθέτησή του σε καλούπια
6. Πίεση τυριών
7. Αλάτισμα
8. Ωρίμανση τυριών.
Δ. ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ ΤΥΡΙΩΝ
1. Φουσκώματα, Ρωγμές
2. Σχασίματα
3. Άναμμα
4. Σάπισμα
5. Πικρή γεύση
6. Ανώμαλοι χρωματισμοί
7. Κηλίδες τυριών
8. Μουχλιάσματα
9. Άπλωμα τυριών.
Ε. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΩΝ
1. Μύγες, ορθόπτερα
2. Ακάρεα
3. Τυρόμυγες
4. Τρωκτικά
5. Ευρώτες
6. Ζύμες, Βακτήρια.
ΣΤ. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΣΤΗΝ ΧΩΡΑ ΜΑΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΟΚ ΓΙΑ ΤΑ ΤΥΡΙΑ.

(3). ΜΑΘΗΜΑ : ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ - ΧΡΗΣΗ Η/Υ

ΤΑΞΗ Α'. 2 ώρες την εβδομάδα

Μέρος Α'

1. Βασικά εδαφο-κλιματολογικά στοιχεία της Ελλάδας
2. Κοινωνικο-δημογραφικές εξελίξεις του αγροτικού πληθυσμού
3. Οι παραγωγικοί τομείς της αγροτικής οικονομίας
4. Ιστορικό του αγροτικού συνεταιριστικού κινήματος–Οι αγώνες της αγροτιάς
5. Ο Νόμος 1541/85 για τις συνεταιριστικές οργανώσεις
6. Οργάνωση και λειτουργία της ΠΑΣΕΓΕΣ και της ΓΕΣΑΣΕ
7. Η προστασία των δασών
8. Ο ρόλος της Α.Τ.Ε. στην ανάπτυξη της αγροτικής παραγωγής
9. Οργάνωση και σκοποί των κλαδικών αγροτικών κοινοπραξιών
10. Οργανωτική συγκρότηση του Υπουργείου Γεωργίας
11. Η κρατική μέριμνα για την ανάπτυξη της αγροτικής οικονομίας
- Αγροτική πολιτική (ορισμός, έννοια, σημασία)
- Μέτρα αναπτυξιακής πολιτικής
- Μέτρα αντισταθμιστικής πολιτικής
- Μέτρα γενικότερης μορφής
- Η άσκηση της αγροτικής πίστης
- Δάνεια και επιδοτήσεις
- Ασφάλιση αγροτικών προϊόντων
- Αρδευτικά έργα
- Αντιπλημμυρικά έργα
12. Προμήθεια γεωργικών εφοδίων και μηχανημάτων
13. Διαμόρφωση τιμών αγροτικών προϊόντων (προσφορά - ζήτηση)
14. Τι είναι και πως λειτουργεί η ΕΟΚ
- Κοινή αγροτική πολιτική
- Πολιτική των τιμών και αγορών
- Γεωργικές τιμές
- Κοινότητα και παγκόσμιες συναλλαγές γεωργικών προϊόντων και ειδών διατροφής
- Αγροτική διαρθρωτική πολιτική, κοινοί κανόνες
- Ολοκλήρωση εσωτερικής αγοράς
- Θεσμικά πλαίσια
15. Η ανάπτυξη της κτηνοτροφίας
- Ο ρόλος της αλιείας, μελισσοκομίας
16. Συντελεστές της γεωργικής παραγωγής
17. Κόστος παραγωγής
18. Δομή και οργάνωση βιομηχανίας γάλακτος στην Ευρώπη (Με ειδική αναφορά στην ΕΟΚ)
19. Η αγορά του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων στην ΕΟΚ
20. Χρηματιστήριο προϊόντων
21. Οικονομικά της παραγωγής και Γαλακτοβιομηχανίας
22. Διοίκηση επιχειρήσεων
23. Ανάλυση ζήτησης
24. Η έρευνα της αγοράς και τρόποι κατακτήσεώς της.

Μέρος Β'

1. Εισαγωγή
2. Ο Ηλεκτρονικός Υπολογιστής - Υλικός εξοπλισμός - (HARDWARE)
3. Ηλεκτρονικός Υπολογιστής - Λογισμικό (SOFTWARE)
4. Αρχές προγραμματισμού - Γλώσσα BASIC
5. Άλλες γλώσσες προγραμματισμού
6. Πακέτα Λογισμικού
· Επεξεργασία κειμένου (WORD PROCESSOR)
· Φύλλο εργασίας (SPRE ADSHEAT)
· Βάσεις δεδομένων (DATA BASES)
7. Επίσκεψη σε Κέντρο Υπολογιστών.

(4). ΜΑΘΗΜΑ : ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ

ΤΑΞΗ Α'. 3 ώρες την εβδομάδα

Α. ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΤΟ ΓΑΛΑ ΣΑΝ ΤΡΟΦΙΜΟ
1. Παραγωγή γάλακτος στην υφήλιο και στη χώρα μας
2. ΕΟΚ και γαλακτοπαραγωγή στη χώρα μας
3. Θρεπτική αξία του γάλακτος.

Β. ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
α. Κύρια χαρακτηριστικά
α.1. Λίπος του γάλακτος
α.1.1. Λιποσφαίρια - Δομή - Ιδιότητες
α.1.2. Αλλοιώσεις λίπους
α.2. Πρωτεΐνες του γάλακτος
α.2.1. Μαζεΐνες
α.2.2. Μηχανισμός πήξης του γάλακτος με ένζυμα
α.2.3. Πρωτεΐνες ορού
α.2.4. Ιδιότητες πρωτεϊνών γάλακτος
α.3. Λακτόζη
α.4. Άλατα του γάλακτος
β. Δευτερεύοντα Συστατικά
β.1. Βιταμίνες
β.1.1. Λιποδιαλυτές βιταμίνες
β.1.2. Υδατοδιαλυτές βιταμίνες
β.1.3. Επίδραση της θερμικής επεξεργασίας στα συστατικά του γάλακτος.
β.2. Ένζυμα
β.3. Αντισώματα - αντιτοξίνες
β.4. Κύτταρα
β.5. Μικροοργανισμοί
β.6. Διάφορες άλλες ουσίες.

Γ. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΚΡΟΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
1. Μαστός, Ανατομία και παραγωγή γάλακτος στο Μαστό
2. Νευροορμονικός μηχανισμός έκκρισης του γάλακτος
3. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και ποσότητα του γάλακτος
3.1. Είδος ζώου
3.2. Φυλή ζώου
3.3. Ατομικότητα
3.4. Ξηρή περίοδος - οργασμός - εγκυμοσύνη
3.5. Εποχή τοκετού - Κλιματικές συνθήκες
3.6. Διατροφή
3.7. Άρμεγμα
3.8. Υγεία του ζώου - Μαστίτιδες.

Δ. ΦΥΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
1. Γεύση - Οσμή - Χρώμα
2. Ιξώδες - Επιφανειακή τάση
3. Σημείο πήξεως
4. Σημείο βρασμού
5. Δείκτης διαθλάσεως
6. Οξύτητα
7. Νοθείες του γάλακτος.

Ε. ΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΣΤΟ ΓΑΛΑ
1. Εισαγωγή - Προέλευση μικροοργανισμών του γάλακτος
2. Κυριότερες ομάδες μικροοργανισμών που ανευρίσκονται στο γάλα
2.1. Βακτήρια
2.1.1. Συνθήκες αναπτύξεως Βακτηρίων
2.1.2. Οξυγαλακτικές καλλιέργειες
2.1.3. Βακτήρια βουτυρικής ζύμωσης
2.1.4. Πρωτεϊνολυτικά
2.1.5. Λιπολυτικά
2.1.6. Εντεροβακτηρίδια
2.1.7. Παθογόνα
2.2. Ζύμες και μύκητες
2.3. Βακτηριοφάγοι.

ΣΤ. ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
1. Αλλοιώσεις του γάλακτος από παθογόνους και μη οργανισμούς
2. Τοξικό γάλα.

Ζ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
1. Παραγωγή υγιεινού και καθαρού γάλακτος
2. Συλλογή και συντήρηση του γάλακτος
3. Μεταφορά του γάλακτος - σταθμοί πρόψυξης.

Η. ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
(Κανονισμός ελέγχου ποιότητας γάλακτος)
1. Γενικά
2. Έλεγχος μικροβιακής ποιότητας
3. Έλεγχος χημικής συνθέσεως
4. Πληρωμή του γάλακτος με βάση την ποιότητα.

(5). ΜΑΘΗΜΑ : ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΤΑΞΗ Α'. 2 ώρες την εβδομάδα

Α. ΓΕΝΙΚΟ ΜΕΡΟΣ
1. Σύντομη επανάληψη ορισμένων βασικών εννοιών από τη χημεία του γυμνασίου
2. Κατηγορίες χημικών ενώσεων
3. Ηλεκτρόλυση - ηλεκτρολύτες, το PH
4. Κολλοειδή:
α. Φύση και μέγεθος κολλοειδών τεμαχιδίων
β. Φυσικές ιδιότητες κολλοειδών τεμαχιδίων
γ. Κολλοειδή και επίδραση ηλεκτρολυτών
δ. Λύματα, πήγματα, γαλακτώματα.

Β. ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΡΟΣ
1. Λίπος του Γάλακτος, λιποσφαίρια, αλλοιώσεις λιπιδίων
2. Λακτόζη
3. Πρωτεΐνες του γάλακτος:
α. Καζεΐνη, μικέλλες καζεΐνης, μηχανισμός πήξης με ένζυμα και οξίνιση
β. Πρωτεΐνες ορού
4. Άλατα του γάλακτος. Σύσταση αλάτων, παράγοντες που την επηρεάζουν, φυσικοχημική ισορροπία αλάτων
5. Λοιπά συστατικά του γάλακτος
6. Φυσικοχημικές ιδιότητες του γάλακτος:
α. Οργανοληπτικοί χαρακτήρες
β. Πυκνότητα
γ. Οξύτητα, PH
δ. Σημείο πήξης
ε. Ιξώδες, επιφανειακή τάση.

(6). ΜΑΘΗΜΑ : ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

ΤΑΞΗ Α': 10 ώρες την εβδομάδα

ΜΕΡΟΣ Α' ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
1. Γενικά
2. Δειγματοληψία γάλακτος, άπαχου γάλακτος, τυρογάλακτος, κρέμας, βουτύρου, τυριών, σκόνης, συμπυκνωμένου εβαπορέ, σακχαρούχου
3. Χειρισμός των δειγμάτων μέχρι να εξεταστούν (μεταφορά, συντήρηση).

ΜΕΡΟΣ Β' ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
1. Γενικά
2. Έλεγχος καθαρότητας. Υποσταθμόμετρο
3. Προσδιορισμός ειδικού βάρους
4. Προσδιορισμός λίπους
5. Προσδιορισμός στερεού υπολείμματος
6. Προσδιορισμός σημείου πήξεως. Κρυοσκόπια
7. Προσδιορισμός δείκτη διαθλάσεως
8. Προσδιορισμός οξύτητας, PH
9. Νοθεία γάλακτος
10. Λιπομέτρηση άπαχου γάλακτος, τυρογάλακτος, βουτυρογάλακτος.

ΜΕΡΟΣ Γ' ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
1. ΚΡΕΜΑ
Προσδιορισμός οξύτητας, λιποπεριεκτικότητας, Ξηράς ουσίας.

2. ΒΟΥΤΥΡΟ

Προετοιμασία δείγματος, προσδιορισμός λίπους, οξύτητας Σ.Υ.Α.Λ., χλωριούχου νατρίου, υγρασίας.

3. ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Προετοιμασία δείγματος. Προσδιορισμός λίπους, οξύτητας, Ξηράς ουσίας.

4. ΠΑΓΩΤΑ

Προσδιορισμός λίπους, Ξηράς ουσίας

5. ΤΥΡΙΑ

Γενικά. Προσδιορισμός PH, οξύτητας, υγρασίας, λιποπεριεκτικότητας χλωριούχου νατρίου.

(7). ΜΑΘΗΜΑ : ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΤΑΞΗ Α'. 1 ώρα την εβδομάδα

1. Ζωοτροφές

Αναγνώριση ζωοτροφών, Χονδροειδείς, ενσιρωμένες, συμπυκνωμένες. Παρασκευαστήριο ζωοτροφών. Επίσκεψη σε Ινστιτούτα Γεωργικής Έρευνας, παρακολούθηση παρασκευής ενσιρώματος αραβοσίτου.

Αναγνώριση ποιότητας ενσιρωμένων ζωοτροφών. Αναγνώριση εκτρεφομένων φυλών βοοειδών και αιγοπροβάτων. Ενημέρωση στο σύστημα αναπαραγωγής και τις μεθόδους γενετικής βελτίωσης.

Παραγωγή γάλακτος πρόβειου, άρμεγμα με το χέρι, άρμεγμα με αρμεχτικό συγκρότημα.

2. Βοσκότοποι, η χρήση τους, η σημασία και η συντήρησή τους για τον αιγοπρόβειο πληθυσμό.

3. Χρήση Η/Υ στην επίλυση προβλημάτων διατροφής.

Α. Γενική επισκόπηση

Β. Διαδικασία επίλυσης προβλήματος με Η/Υ:

α) Ορισμός του προβλήματος

β) Περιγραφή του συστήματος

γ) Σχεδίαση προγράμματος - Λογικό διάγραμμα

δ) Κωδικοποίηση

ε) Εκτέλεση προγράμματος

στ) Δοκιμή, διόρθωση προγράμματος

ζ) Τεκμηρίωση

η) Εφαρμογές στον καταρτισμό σιτηρεσίων.

(8). ΜΑΘΗΜΑ : ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ - ΧΡΗΣΗ Η/Υ

ΤΑΞΗ Α'. 1 ώρα την εβδομάδα

Μέρος Α'.

1. Οικονομικότητα χρήσης γεωργικών ελκυστήρων
2. Κοστολόγηση βασικών αγροτικών προϊόντων
3. Υπολογισμός απαιτούμενης εργασίας σε μια γεωργική εκμετάλλευση
4. Υπολογισμός παραγωγικότητας των γεωργικών εργασιών
5. Υπολογισμός της καθαρής και ακαθάριστης προσόδου και του κέρδους μιας γεωργικής εκμετάλλευσης
6. Υπολογισμός του γεωργικού εισοδήματος
7. Επίσκεψη σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις, συνεταιρισμούς, γεωργικές υπηρεσίες
8. Υπολογισμός του κόστους παραγωγής των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Μέρος Β'

Εφαρμογές στη χρήση Η/Υ:

- Προγραμματισμός
- Χρήση πακέτων λογισμικού
- Χρήση πακέτων που εξυπηρετούν το λογιστήριο μιας γαλακτοβιομηχανίας.

2. Τα διδασκόμενα μαθήματα και οι αντίστοιχες ώρες της εβδομαδιαίας διδασκαλίας τους στη δεύτερη (Β') τάξη της ημερήσιας Τεχνικής - Επαγγελματικής Σχολής με ειδικότητα Τεχνιτών Τυροκομίας - Γαλακτοκομίας, αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας ορίζονται ως εξής:

Β' ΤΑΞΗ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΕΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ	Ώρες την εβδομάδα
Νέα Ελληνικά	2
Μαθηματικά	1
Φυσική	1
Ξένη Γλώσσα (Αγγλικά)	1
Στοιχεία δημοκρατικού πολιτεύματος	1
Σύνολο ωρών μαθημάτων γενικής παιδείας	6
ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	
Μικροβιολογία γάλακτος	2
Υγιεινή γαλακτοκομείου - Ασφάλεια εργαζομένου	1
Εξοπλισμός γαλακτοκομείου	3
Τεχνολογία γάλακτος	3
Ειδική τυροκομία	3
Εργαστήριο παρασκευής γαλακτοκομικών προϊόντων	7
Εργαστήριο μικροβιολογίας γάλακτος	2
Πρακτική εξάσκηση σε γαλακτοβιομηχανία	3
Σύνολο ωρών μαθημάτων ειδικότητας	24
Γενικό σύνολο ωρών	30

Το αναλυτικό πρόγραμμα των μαθημάτων γενικής παιδείας της δεύτερης (Β') τάξης της ημερήσιας Τεχνικής - Επαγγελματικής Σχολής με ειδικότητα Τεχνιτών Τυροκομίας - Γαλακτοκομίας, αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας είναι το ίδιο με αυτό που κάθε φορά ορίζεται για τα ομώνυμα μαθήματα της δεύτερης (Β') τάξης των ημερήσιων Τεχνικών - Επαγγελματικών Σχολών του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων.

Το αναλυτικό πρόγραμμα των μαθημάτων ειδικότητας της δεύτερης (Β') τάξης της ημερήσιας Τεχνικής - Επαγγελματικής Σχολής με ειδικότητα Τεχνιτών Τυροκομίας - Γαλακτοκομίας, αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας έχει ως εξής:

(1). ΜΑΘΗΜΑ: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΤΑΞΗ Β': 2 ώρες την εβδομάδα

1. Παραγωγή γάλακτος και τρόποι βελτίωσης της ποιότητάς του:

- Οι συνθήκες παραγωγής γάλακτος ποιότητας
- Η ψύξη του γάλακτος στο σταύλο
- Η ποιότητα του ψυγμένου γάλακτος
- Συλλογή του γάλακτος από το εργοστάσιο.

2. Φυσική μικροβιακή χλωρίδα του γάλακτος:

- Τα είδη των μικρoργανισμών που συναντάμε στο γάλα με τα χαρακτηριστικά τους
- Συμπεριφορά των μικροοργανισμών στο γάλα
- Αλλοιώσεις του γάλακτος από τους μικροοργανισμούς.

3. Μαστίτιδες και αντιβιοτικά:

- Μικροοργανισμοί που προκαλούν τις μαστίτιδες
- Αλλοιώσεις στη σύνθεση του γάλακτος
- Πρόβλημα αντιβιοτικών στο γάλα.

4. Οι παθογόνοι μικροοργανισμοί:

- Προβλήματα υγιεινής του γάλακτος
- Ανάπτυξη και επιβίωση των παθογόνων μικροοργανισμών στα γαλακτομομικά προϊόντα
- Τρόποι διασφάλισης της υγιεινής των γαλακτοκομικών προϊόντων.

5. Οι μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται σαν οξυγαλακτικές καλλιέργειες στη βιομηχανία γάλακτος:

- Ταξινόμηση των οξυγαλακτικών μικροοργανισμών

Μελέτη των οξυγαλακτικών καλλιεργειών

- Μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται σαν οξυγαλακτικές καλλιέργειες
- Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των καλλιεργειών
- Οι ζυμώσεις του γάλακτος από τους διάφορους μικροοργανισμούς.

(2). ΜΑΘΗΜΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ

ΤΑΞΗ Β': 1 ώρα την εβδομάδα

Μέρος Α'

Α. Τεχνολογικές, αισθητικές και νομικές αλληλεπιδράσεις υγιεινής:

1. Ρόλος των κανόνων υγιεινής στον ποιοτικό έλεγχο.
2. Απόψεις για την υγιεινή των κτιριακών εγκαταστάσεων και του

εξοπλισμού:
- Διάταξη γαλακτοκομείου και σχεδιασμός
3. Έλεγχος του προβλήματος:
- Ορισμός του προβλήματος.
- Τεχνικές ελέγχου των μικροοργανισμών επιμολύνσεως.
- Τεχνικές ελέγχου εντόμων.
- Τεχνικές ελέγχου τρωκτικών.
- Άλλα μιάσματα.
Β. Υγιεινή ύδατος:
1. Πηγές ύδατος για το γαλακτοκομείο.
2. Ποιότητα ύδατος.
3. Χημεία ύδατος.
Γ. Διάθεση αποβλήτων:
1. Σύσταση αποβλήτων γλακτοκομείου.
2. Τεχνικές διάθεσης.
3. Προβληματα διάθεσης.
Δ. Πρακτικές καθαρισμού:
- Δράση απορρυπαντικών.
Ε. Καθιέρωση κανόνων Υγιεινής:
1. Ρόλος του προσωπικού του γαλακτοκομείου
2. Ρόλος του ποιοτικού ελέγχου.
ΣΤ. Τήρηση κανόνων υγιεινής:
.- Εκπαίδευση προσωπικού.

Μέρος Β'

Α. Το πρόβλημα του εργατικού ατυχήματος:
- Επαγγελματικοί κίνδυνοι και Εργατικά ατυχήματα
- Οι αιτίες των εργατικών ατυχημάτων
- Οι επιπτώσεις των εργατικών ατυχημάτων
- Η μελέτη των εργατικών ατυχημάτων
- Η πρόληψη των εργατικών ατυχημάτων
- Γενικοί κανόνες ασφάλειας της εργασίας.
Β. Ατομικά Μέσα Προστασίας:
- Τα κυριότερα ατομικά μέσα προστασίας
Γ. Κίνδυνοι και προφυλάξεις στην εργασία:
- Οι πτώσεις και η αποφυγή τους
- Οι φορητές σκάλες και η χρήση τους
- Μεταφορά και ανύψωση υλικών και αντικειμένων
- Η ασφαλής χρήση των εργαλείων χειρός
- Η ασφαλής χρήση των μηχανημάτων
- Κίνδυνοι και προφυλάξεις απ' το ηλεκτρικό ρεύμα
- Η ασφαλής χρήση των χημικών ουσιών
- Πυρκαϊά: Αιτίες και τρόποι αντιμετώπισής της.
Δ. Πρώτες Βοήθειες:
- Γενικοί κανόνες πρώτων βοηθειών
- Πρώτες βοήθειες σε περιπτώσεις τραυματισμών
- Τεχνική αναπνοή.

(3). ΜΑΘΗΜΑ: ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΤΑΞΗ Β': 3 ώρες την εβδομάδα

1. Γενικές αρχές κατασκευής εργοστασίων γάλακτος
2. Συγκέντρωση και παραλαβή του γάλακτος σε μια γαλακτοβιομηχανία (Παραλαβή στο εργοστάσιο, ζύγιση, ψύξη, αποθήκευση, δεξαμενή αποθήκευσης).
3. Γενική εικόνα μιας γαλακτοβιομηχανίας και απαραίτητα κομμάτια (μηχανισμοί). (Γενική εικόνα, διάφορες δεξαμενές, διάφορα εξαρτήματα) (σωλήνες, συνδετήρες, στηρίγματα), μηχανισμοί ελέγχου πορείας και παστερίωσης, βαλβίδες διάφορες, αντλίες).
4. Βοηθητικοί χώροι στήριξης της παραγωγής (Γενικά):
(Εφοδιασμός με νερό, παραγωγή θερμότητας, ψύξης, πεπιεσμένου αέρα, εφοδιασμός με ηλεκτρική ενέργεια).
5. Χειρισμός του νωπού γάλακτος:
Εναλλάκτες θερμότητας (παστεριωτήρες), UHT μηχανήματα, φίλτρα καθαρισμού, διηθητήρας, ομογενοποιός, τυποποιητής λίπους (κορυφολόγος), απαερωτής.
6. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής παστεριωμένου γάλακτος για κατανάλωση.
7. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής γάλακτος μακράς διαρκείας για κατανάλωση.
8. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής αποστειρωμένου γάλακτος.
9. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής καθημερινών καλλιεργειών χρήσης.
10. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής προϊόντων με καλλιέργεια (γιαούρτη, ξυνόγαλα, κ.λπ.).
11. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής κρέμας και βουτύρου.
12. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής διαφόρων τύπων τυριών (μερικά Ελληνικά και ξενικής προέλευσης τυριά, όπως προβλέπεται στο αντίστοιχο μάθημα της ειδικής τυροκομίας).
13. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής προϊόντων τυρογάλακτος και μηχανήματα υπερδιήθησης.
14. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής συμπυκνωμένου γάλακτος.
15. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής σκόνης γάλακτος.
16. Διαγραμματική πορεία και μηχανήματα παραγωγής παγωτού.
17. Πορεία, υλικά και μηχανήματα καθαρισμού του εξοπλισμού του γαλακτοκομείου.
18. Αυτοματισμοί (ανάγκη για αυτοματισμούς, επίπεδο αυτοματισμού, διάφοροι τύποι συστημάτων ελέγχου, κάποια παραδείγματα προγραμμάτων ελέγχου, χρήση Η/Υ στις γαλακτοβιομηχανίες).
19. Εξοικονόμηση Ενέργειας.
20. Βλάβες, επισκευές και συντήρηση εξοπλισμού γαλακτοκομείων.

(4). ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΤΑΞΗ Β': 3 ώρες την εβδομάδα

Α. ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ
1. Εισαγωγή - παραλαβή και έλεγχος νωπού γάλακτος
2. Επεξεργασία: Διήθηση, παστερίωση (χαμηλή, υψηλή).
3. Τυποποίηση, Καταστροφή μικροοργανισμών
4. Επίδραση παστερίωσης στα συστατικά του γάλακτος
Β. ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ
1. Εισαγωγή - παραλαβή και έλεγχος νωπού γάλακτος
2. Μέθοδοι αποστείρωσης
3. Συσκευασία - συντήρηση
4. Επίδραση αποστείρωσης στα συστατικά του γάλακτος
Γ. ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ
1. Εισαγωγή - έλεγχος νωπού - Τυποποίηση - Προθέρμανση
2. Συμπύκνωση - Ομογενοποίηση - ψύξη - Δοκιμαστική αποστείρωση – συσκευασία σε κουτιά - Αποστείρωση - Αποθήκευση - Αλλοιώσεις
3. Συμπυκνωμένο σακχαρούχο γάλα – Αλλοιώσεις
Δ. ΚΟΝΙΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΓΑΛΑ
1. Εισαγωγή - Μέθοδες παραγωγής γαλακτοσκόνης
2. Συσκευασία - Αλλοιώσεις – Θρεπτική αξία
Ε. ΣΟΚΟΛΑΤΟΥΧΟ ΓΑΛΑ
1. Σοχολατούχο παστεριωμένο
2. Σοχολατούχο αποστειρωμένο
ΣΤ. ΟΞΥΓΑΛΑ
1. Εισαγωγή
1.1. Γιαούρτη:
α. Πρώτες ύλες, στάδια παραγωγής, τύποι γιαούρτης
β. Νέες τάσεις στην παραγωγή γιαούρτης
γ. Θρεπτική αξία
1.2. Ξυνόγαλα, παραδοσιακός και σύγχρονος τρόπος παραγωγής
1.3. Κεφίρ - Κούμις
Ζ. ΚΡΕΜΑ
1. Κορυφή γάλακτος αποκορύφωση
2. Φυσική αποκορύφωση
3. Μηχανική αποκορύφωση, κορυφολόγοι, παράγοντες που επηρεάζουν τη λειτουργία των κορυφολόγων
4. Παστεριωμένη, αποστειρωμένη κορυφή, εναερωμένη κορυφή

Η. ΒΟΥΤΥΡΟ

1. Εισαγωγή - ορισμός, - σύσταση βουτύρου

2. Παρασκευή βουτύρου, παραδοσιακός τρόπος - σύγχρονη τεχνολογία παρασκευής βουτύρου, αποξίνηση, τυποποίηση, παστερίωση ωρίμαση, χρώση, βουτυροποίηση

3. Συσκευασία, Συντήρηση, Θρεπτική αξία, Αλλοιώσεις βουτύρου

Θ. ΠΑΓΩΤΟ

1. Εισαγωγή, Συστατικά παγωτού

2. Παρασκευή παγωτού - Προετοιμασία μείγματος - παστερίωση, ομογενοποίηση, ψύξη, ωρίμαση - κατάψυξη – διόγκωση – συσκευασία – σκλήρυνση, παγωτό στιγμιαίας παρασκευής

3. Αλλοιώσεις, ελαττώματα παγωτού.

(5). ΜΑΘΗΜΑ: ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

ΤΑΞΗ Β': 3 ώρες την εβδομάδα

1. ΛΕΥΚΑ ΤΥΡΙΑ ΑΛΜΗΣ

1.1. Φέτα

1.2. Τελεμές

2. ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ

2.1. Κεφαλοτύρι

2.2. Κεφαλογραβιέρα

3. ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ ΑΠΟ ΤΥΡΟΠΗΓΜΑ ΠΟΥ ΖΥΜΩΝΕΤΑΙ ΚΑΙ ΠΛΑΘΕΤΑΙ

3.1. Κασέρι

3.2. Προβολόνε

4. ΤΥΡΙΑ ΑΠΟ ΤΥΡΟΓΑΛΑ

4.1. Μυζήθρα

4.2. Μανούρι

4.3. Ανθότυρος

4.4. Άλλες χρήσεις του τυρογάλακτος

5. ΤΥΡΙΑ ΞΕΝΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

5.1. Γραβιέρα

5.2. Γκούντα - Ένταμ (GOUDA – EDAM)

5.3. Τσένταρ (CHEDDAR)

6. ΤΥΡΙΑ ΠΟΥ ΩΡΙΜΑΖΟΥΝ ΜΕ ΜΥΚΗΤΕΣ

6.1. Ροκφόρ (ROQUEFORT)

7. ΛΥΩΜΕΝΑ ΤΥΡΙΑ

8. ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ ΤΥΡΙΩΝ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΗΣ

9. ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΤΥΡΙΩΝ

(6) ΜΑΘΗΜΑ: ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΤΑΞΗ Β': 7 ώρες την εβδομάδα

Α. ΓΕΝΙΚΑ

1. Έλεγχος στο γάλα που προορίζεται για τυροκόμηση.

Αναλύσεις για την εξακρίβωση της μικροβιακής και χημικής ποιότητας.

2. Παρασκευή καλλιεργειών από καθαρές καλλιέργειες.

3. Έλεγχος πηκτικής δύναμης πυτιάς.

4. Παρασκευή άλμης διαφόρων πυκνοτήτων. Έλεγχος άλμης.

5. Παρασκευή διαλύματος χλωριούχου ασβεστίου.

Β. ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

1. Παρασκευή φέτας

2. Παρασκευή τελεμέ

3. Παρασκευή Κεφαλοτυριού

4. Παρασκευή Κεφαλογραβιέρας

5. Παρασκευή Γραβιέρας

6. Παρασκευή Κασεριού

7. Παρασκευή Προβολόνε

Γ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΥΡΙΩΝ

Δ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΛΟΙΠΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Γιαούρτι

2. Παγωτό.

3. Κρέμα.

4. Βούτυρο.

Ε. ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΘΕΝΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΣΤ. ΒΛΑΒΕΣ, ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ.

Ζ. ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ ΣΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.

(7) ΜΑΘΗΜΑ: ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΤΑΞΗ Β': 2 ώρες την εβδομάδα

1. Δειγματοληψία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων για μικροβιολογικές αναλύσεις.

2. Μέθοδοι εκτίμησης μικροβιολογικής ποιότητας του γάλακτος (κυανού του μεθυλενίου, ρεζαζουρίνης, μετασποράς, μικροσκοπίου).

3. Μικροβιολογικές αναλύσεις νωπού γάλακτος (ολικός βακτηριολογικός αριθμός, μέτρηση κολοβακτηριδίων)

4. Ανίχνευση αντιβιοτικών στο γάλα.

5. Ανίχνευση μαστιτιδων.

6. Μικροβιολογικές αναλύσεις γαλακτοκομικών προϊόντων.

7. Δοκιμή φωσφατάσης.

(8) ΜΑΘΗΜΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΞΑΣΚΗΣΗ ΣΕ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΤΑΞΗ Β': 3 ώρες την εβδομάδα.

Οι μαθητές θα μετέχουν ενεργά σ' όλες τις παραγωγικές διαδικασίες μιας ή περισσότερων γαλακτοβιομηχανιών, προκειμένου να αποκτήσουν την απαιτούμενη εμπειρία.

Στον Υπουργό Γεωργίας αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος Διατάγματος.

Αθήνα, 8 Δεκεμβρίου 1990

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΓΕΩΡΓΙΑΣ	ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚ/ΤΩΝ
ΜΙΧ. ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ	**ΒΑΣ. ΚΟΝΤΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ**

(2)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 450

Αύξηση παροχών του κλάδου Πρόνοιας του Ταμείου Συντάξεως και Αυτασφαλίσεως Υγειονομικών (ΤΣΑΥ).

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 5 του Ν. Δ/τος 306/1974 όπως αυτές αντικαταστάθηκαν με τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 17 του Ν. 982/1979 (Α'239).

2. Τις διατάξεις του άρθρου 14 του Π. Δ/τος 105/1988 (Α' 46)

3. Τις διατάξεις των άρθρων 23 παρ. 1 στοιχ. στ, 24 παρ. 1 και 2 στοιχ. γ, 26 παρ. 1 και 27 παρ. 1 στοιχ. δ του Ν. 1558/1985 (Α' 137).

4. Τη γνώμη του Συμβουλίου Κοινωνικής Ασφάλειας που διατυπώθηκε κατά την 13η/5.9.90 συνεδρίασή του της ΚΣΤ περιόδου.

5. Τη γνώμη του Δ.Σ. του ΤΣΑΥ που διατυπώθηκε κατά τις 4η/23.1.90 και 28η/25.6.90 συνεδριάσεις του.

6. Την 577/1990 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας, μετά από πρόταση της Υπουργού Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, αποφασίζουμε:

Άρθρο μόνο

Το εδαφ. α της παρ. 1 του άρθρου 11 του Β. Δ/τος 211/1965 (Α' 55) όπως αντικαταστάθηκε με το άρθρο πέμπτο του Π. Δ/τος 604/1981 (Α' 153) και ισχύει μετά την τελευταία τροποποίησή του με το άρθρο μόνο του Π. Δ/τος 394/1989 (Α' 171) τροποποιείται ως εξής:

«1.α. Το ποσό της πλήρους εφάπαξ παροχής λόγω γήρατος, ορίζεται από 1.1.1991 σε δρχ. 900.000».

Στην Υπουργό Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος Διατάγματος.

Αθήνα, 8 Δεκεμβρίου 1990

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝ. ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ

ΜΑΡΙΕΤΤΑ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

(3)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 451

Αύξηση των εξόδων κηδείας στους ασφαλισμένους του Ταμείου Προνοίας Δικηγόρων Αθηνών.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των παρ. 1 και 2 του άρθρου 1 του Α.Ν. 87/1936 (Α'390).

2. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 του Ν. 753/1948 (Α' 203).

3. διατάξεις των παρ. 3 του άρθρου 1 του Ν. 3466/1955 «περί παροχής εξουσιοδοτήσεως προς έκδοσιν Β. Δ/τος» (Α' 350).

4. Τις διατάξεις του άρθρου 14 του Π. Δ/τος 105/88 (Α' 46).

5. Τις διατάξεις των άρθρων 23 (παρ. 1), 24 (παρ. 1 και 2 περ. γ) και 27 (παρ. 1 περίπτωση ιδ') του Ν. 1558/1985 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά Όργανα» (Α' 137) και του άρθρου 5 του Π. Δ/τος 437/1985 «Καθορισμός και ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων (Α' 157).

6. Τη γνώμη του Συμβουλίου Κοινωνικής Ασφάλειας που διατυπώθηκε κατά την 10η/18.7.1990 συνεδρίασή του της ΚΣΤ' περιόδου.

7. Την αρ. 569/18.10.1990 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας, μετά από πρόταση της Υπουργού Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, αποφασίζουμε:

Κυρώνεται η από 18.5.1989 απόφαση του οργάνου, που ασκεί τις αρμοδιότητες της Γενικής Συνέλευσης του Δικηγορικού Συλλόγου Αθηνών, σύμφωνα με το άρθρο 1 παρ. 2 του Ν. 753/48. Η απόφαση αυτή για την τροποποίηση διάταξης του Καταστατικού του Ταμείου Πρόνοιας Δικηγόρων Αθηνών, που κυρώθηκε με το από 16 Ιανουαρίου 1941 Β. Δ/γμα και τροποποιήθηκε μεταγενέστερα έχει ως εξής:

Άρθρο μόνο

Το άρθρο 2 του Π. Δ/τος 434/87 (Α' 209), αντικαθίσταται ως ακολούθως:

«Το ποσό των εξόδων κηδείας ανέρχεται σε δραχ. 150.000, για τους άμεσα ασφαλισμένους δικηγόρους και σε δραχ. 100.000, για τα ασφαλισμένα μέλη της οικογενείας των.

Στην Υπουργό Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος Διατάγματος.

Αθήνα, 8 Δεκεμβρίου 1990

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝ. ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ

ΜΑΡΙΕΤΤΑ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

(4)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 452

Τροποποίηση του πρώτου εδαφίου του άρθρου 13 του Καταστατικού του Ταμείου Προνοίας Δικηγόρων Πειραιά.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των παρ. 1 και 2 του άρθρου 1 του Α.Ν. 87/1936 (Α'390).

2. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 του Ν. 753/1948 (Α' 203).

3. διατάξεις των άρθρων 23 παρ. 1, 24 παρ. 1 στοιχ. γ, 26 παρ. 1 και 27 παρ. 1 στοιχ. δ του Ν. 1558/1985 (Α' 137).

4. Τις διατάξεις του άρθρου 14 του Π. Δ/τος 105/88 (Α', 46).

5. Τις διατάξεις του άρθρου 7 του Ν. 1275/982 (Α' 100) όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 43 του Ν. 1469/1984 (Α'111).

6. Τη γνώμη του Συμβουλίου Κοινωνικής Ασφάλειας που διατυπώθηκε κατά την 10η/18.7.1990 συνεδρίασή του της ΚΣΤ' περιόδου.

7. Την 570/1990 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας, μετά από πρόταση της Υπουργού Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, αποφασίζουμε:

Άρθρο μόνο

Κυρώνεται η από 20.12.1989 απόφαση της Γενικής Συνέλευσης των μελών του Δικηγορικού Συλλόγου Πειραιά για την τροποποίηση του πρώτου εδαφίου του άρθρου 13 του Καταστατικού του Ταμείου Πρόνοιας Δικηγόρων Πειραιά, που κυρώθηκε με το από 3/8.4.1937 Β. Δ/γμα (Α. 133) και έχει ως εξής:

Το πρώτο εδάφιο του άρθρου 13 όπως ισχύει μετά την τροποποιησή του με το άρθρο 1 του Π. Δ/τος 249/23.5.1988 (Α' 106) τροποποιείται ως εξής:

«Το βασικό ποσό του τακτικού βοηθήματος αναπροσαρμόζεται από 1ης Ιανουαρίου 1990 σε δραχμές εξακόσιες χιλιάδες (600.000) προσαυξανόμενο κατά 5% για κάθε χρόνο δικηγορίας και πραγματικής συμμετοχής στο Ταμείο».

Στην Υπουργό Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος Διατάγματος.

Αθήνα, 8 Δεκεμβρίου 1990

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝ. ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ

ΜΑΡΙΕΤΤΑ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

(5)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 453

Αναπροσαρμογή της προσωπικής εισφοράς των ασφαλισμένων και συνταξιούχων του Ταμείου Συντάξεων Μηχανικών και Εργοληπτών Δημοσίων Έργων στον Κλάδο Υγείας αυτού.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τη διάταξη του εδαφ. α της παρ. 1 του άρθρου 35 του Ν. 915/1979 «Περί τροποποιήσεως και συμπληρώσεως της «Περί Ταμείου Συντάξεων Μηχανικών και Εργοληπτών Δημοσίων Έργων νομοθεσίας» (ΦΕΚ 103Α').

2. Τις διατάξεις των άρθρων 23 (παρ. 1), 24 (παρ. 1 και 2 περ. γ') και 27 (παρ. περ. δ') του Ν. 1558/85 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά Όργανα» (ΦΕΚ 137 Α') (ΦΕΚ 137 Α') και του άρθρου 5 του Π. Δ/τος 437/1985 «Καθορισμός και ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων (ΦΕΚ 157 Α').

3. Τις διατάξεις του άρθρου 14 του Π. Δ/τος 105/1988 «Οργανισμός της Γενικής Γραμματείας Κοινωνικών Ασφαλίσεων του Υπουργείου Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων του Υπουργείου Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων» (ΦΕΚ 46 Α').

4. Τη γνώμη Δ.Σ. του Τ.Σ.Μ.Ε.Δ.Ε., που διατυπώθηκε στην 762 απόφασή του κατά την 3898/24.10.1989 συνεδρίασή του.

5. Τη γνώμη του Συμβουλίου Κοινωνικής Ασφάλειας,, που διατυπώθηκε κατά την 12η/29.8.1990 συνεδρίασή του της ΚΣΤ' περιόδου.

6. Την με αρ. 543/11.10.1990 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας, με πρόταση της Υπουργού Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1.

Η προσωπική εισφορά για τον Κλάδο Υγείας του Ταμείου Συντάξεων Μηχανικών και Εργοληπτών Δημοσίων Έργων ορίζεται σε 1.000 δρχ. το μήνα, για κάθε άμεσα, ή έμμεσα ασφαλισμένο και σε 500 δρχ. το μήνα για κάθε συνταξιούχο και ασφαλισμένο μέλος της οικογένειάς του.

Άρθρο 2.

Η ισχύς του παρόντος Π. Δ/τος αρχίζει από την πρώτη του επόμενου μήνα από της δημοσιεύσής του στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Στην Υπουργό Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος Διατάγματος.

Αθήνα, 8 Δεκεμβρίου 1990

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝ. ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ
ΜΑΡΙΕΤΤΑ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

(6)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 454

Αύξηση του ανωτάτου ορίου του παρεχομένου από το Ταμείο Προνοίας Ξενοδόχων εφάπαξ βοηθήματος (κεφαλαίου εξόδου) στους ασφαλισμένους υπαλλήλους του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδας.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 45 του Ν. 1140/1981 (ΦΕΚ 68 τ.Α').

2. Τις διατάξεις των άρθρων 23 παρ. 1 στοιχ. στ', 24 παρ. 1 και 2 στοιχ. γ' 26 παρ. 1 και 27 στοιχ. στ' του Ν. 1558/1985 (ΦΕΚ 137 τ. Α').

3. Τις διατάξεις του άρθρου 14 του Π.Δ/τος 105/1988 (ΦΕΚ 46 τ. Α').

4. Τη γνώμη του Διοικητικού Συμβουλίου του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδος, που διατυπώθηκε κατά 257η/28.9.89 συνεδρίασή του.

5. Τη γνώμη του Συμβουλίου Κοινωνικής Ασφάλειας που διατυπώθηκε κατά την 5η/28.3.90 συνεδρίασή του της ΚΣΤ περιόδου.

6. Τις 256/1990 και 576/1990 γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας μετά από πρόταση της Υπουργού Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Το ανώτατο όριο του καταβαλλομένου κεφαλαίου-εξόδου από το Ταμείο Προνοίας Ξενοδόχων στους ασφαλισμένους υπαλλήλους του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου της Ελλάδας καθορίζεται στο ποσό του ενός εκατομμυρίου οχτακοσίων χιλιάδων (1.800.000) δραχμών για 35 χρόνια ασφάλισης μειούμενο κατά τριάντα χιλιάδες (30.000) δραχμές για κάθε χρόνο ασφάλισης, που θα υπολείπεται των 35 χρόνων και μέχρι του ποσού του ενός εκατομμυρίου τριακοσίων είκοσι δύο χιλιάδων πεντακοσίων (1.322.500) δραχμών.

Άρθρο 2

Η ισχύς του Διατάγματος αρχίζει από 1.1.1990.

Στην Υπουργό Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων αναθέτουμε την δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 8 Δεκεμβρίου 1990

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝ. ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ
ΜΑΡΙΕΤΤΑ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ